Frittelle e grandi fritti

70 ricette per un carnevale perfetto!

Castagnole

Dolci e salate, classiche e originali, quando friggere è un piacere per tutti!

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. In Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. In L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sprea EDITORI

Le migliori Attività del Veneto proposte da laPiazza

COTTO&CRUDO.it
by Sprea food
Vuoi vedere le tue ricette
pubblicate sulla tua rivista preferita?
Bastano pochi, semplici passaggi:
Realizza un piatto, fotografa tutti i passaggi,
dalla preparazione sino all'impiattamento
e caricale sul nostro sito www.cottoecrudo.it
Le più belle e, soprattutto, le più gustose, saranno
selezionate per essere
pubblicate sui nostri giornali.
COSA ASPETTI? METTITI SUBITO ALL'OPERA
Scansiona il QR Code

Sommario febbraio/marzo

Le frittelle: dolci o salate in tutte le preparazioni

Le frittelle: dolci o salate in tutte le preparazioni

Il prossimo numero esce il 13 marzo

PARTECIPA AL CONTEST! di Cotto e Crudo

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it,** con oltre **6.500.000 di visite al mese**, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema.** Scoprili sul sito e **partecipa anche tu.** Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!

COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato
Scegli file Nessun file selezionato
Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

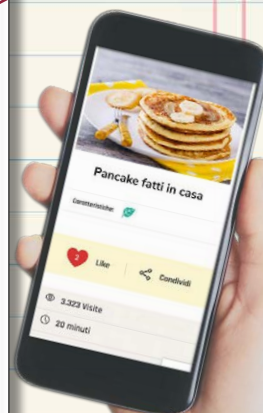
Inserisci il tuo nome e cognome

Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencanto i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

Frittelle dolci

Cosa c'è di meglio per scaldare i pomeriggi freddi, invernali che preparare deliziose frittelle di Carnevale! Un grande classico apprezzato da tutti e che può diventare anche molto originale con un pizzico di creatività.

Frittelle di Mars

4 barrette di **Mars**, 140 g di **farina "00"**, 70 g di **maizena**, ½ cucchiaino di **lievito** in polvere, 200 g **latte** o **birra**, **olio di semi** per friggere q.b., **caramello** per decoro q.b.

per 4 persone

Riponiamo le barrette di Mars in frigorifero per una notte (se vogliamo ottenere delle frittelle più piccole, tagliamole prima a metà).
Setacciamo la farina e la maizena in una ciotola, uniamo quindi il lievito e poco alla volta il latte o la birra versati a filo, mescolando con una frusta a mano fino a ottenere una pastella fluida e densa.
In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio di semi, passiamo le barrette nella pastella e friggiamole da ambo i lati fino a doratura.
Scoliamole con una schiumarola e poniamole su carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccesso.
Serviamo le barrette accompagnandole con il caramello o, a piacere, con palline di ricotta o di gelato.

Frittelle di riso e mandorle

per 4 persone

150 g di **riso Roma**, 500 ml di **latte di riso**, 40 g di **uvetta**, 2 cucchiai di **malto di grano**, 1 cucchiaio di **fecola**, 1 **uovo**, 1 **limone**, 1 cucchiaio di **rum**, ½ stecca di **vaniglia**, **mandorle** a lamelle q.b., **cannella** q.b., **olio di semi** per friggere q.b., **sale** q.b.

Facciamo bollire il latte con un pizzico di sale e uno di cannella, la stecca di vaniglia tagliata a metà e un pezzetto di scorza di limone.

Versiamo quindi il riso e portiamo a cottura per 35-40 minuti o fino a quando il latte sarà assorbito.

Togliamo dal fuoco, eliminiamo la stecca di vaniglia, la scorza di limone e lasciamo intiepidire.

Uniamo l'uovo, la fecola, l'uvetta precedentemente ammollata e ben strizzata, il malto, il rum e mescoliamo con un cucchiaio di legno.

Ricaviamo tante palline grandi quanto una noce, passiamole nelle mandorle a lamelle e teniamole da parte.

In una padella per fritti portiamo l'olio a temperatura e friggiamo le palline fino a doratura.

Scoliamo quindi con una schiumarola, poniamole su carta assorbente da cucina e serviamo calde.

Frittelle alla crema pasticcera

per 10 persone

250 ml di **acqua**, 50 g di **burro**, 125 g di **farina 00**, un pizzico di **sale**, 50 g di **frumina**, 50 g di **zucchero semolato**, 1 bustina di **vanillina**, 5 **uova**, ½ bustina di **lievito per dolci**, **olio di semi** di arachidi, **zucchero a velo**. Per la crema: 6 **tuorli**, 240 g di **zucchero semolato**, 60 g di **farina**, 1 cucchiaio di scorza grattugiata di **limone**, 1,5 litri di **latte**

da ricordare

Versiamo l'acqua in una casseruola insieme al burro e al sale e portiamo a ebollizione. **Togliamo dal fuoco** e, in un'unica volta, versiamo la farina setacciata insieme alla frumina. **Mescoliamo per bene** fino a ottenere un impasto liscio e compatto. **Trasferiamo l'impasto** ottenuto nuovamente sul fuoco per circa 1 minuto, continuando a mescolare.

Versiamo l'impasto caldo in una ciotola e aggiungiamo lo zucchero, la vanillina, le uova una per volta quindi mescoliamo con cura e lasciamo raffreddare. **Aggiungiamo il lievito** setacciato, mescoliamo di nuovo e friggiamo subito le frittelle, prelevando piccole porzioni di composto aiutandoci con due cucchiaini. **Scoliamole mano a mano** su carta da cucina.

Prepariamo la crema pasticcera: in una casseruola sbattiamo i tuorli insieme allo zucchero e uniamo la farina e la scorza di limone. **Diluiamo con il latte** e portiamo la crema a ebollizione su fuoco basso, continuando a mescolare. **Togliamo dal fuoco** e lasciamo raffreddare per circa 30 minuti. **Farciamo le frittelle con la crema**, aiutandoci con una tasca da pasticcere e serviamole cosparse di zucchero a velo.

Frittelle al mascarpone e gocce di cioccolato

per 4 persone

450 g di **mascarpone**, gocce di **cioccolato** q.b., 1 bicchiere di **latte**, 15 g di **lievito** per dolci, 150 g di **fecola**, 2 **uova**, 200 g di **zucchero a velo**, 1 **arancia**, **farina**, **olio di arachidi**

In una terrina stemperiamo la fecola con il latte, poi aggiungiamo le uova, 150 g di zucchero a velo, il succo filtrato dell'arancia, il mascarpone e il lievito.
Amalgamiamo bene il tutto e lasciamo riposare per 30 minuti, quindi aggiungiamo le gocce di cioccolato all'impasto e mescoliamo per uniformarlo.
Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e friggiamoci il composto a piccole cucchiaiate.
Sgoccioliamo le frittelle appena assumeranno un colore un po' dorato e facciamole asciugare su carta da cucina.
Spolverizziamo con il restante zucchero a velo e serviamo.

Frittelle di ricotta e crema di castagne

per 4 persone

250 g di **farina**, 30 g di **burro**, 1 **uovo** e 1 **albume**, 200 g di **ricotta**, 200 g di crema di **castagne**, 60 g di canditi, **cannella** in polvere o **zucchero a velo**, **olio** per friggere

1

2

3

4

1 - Impastiamo la farina con il burro fuso e l'uovo, fino ad ottenere un composto liscio, quindi copriamo con un panno e facciamo riposare per 30 minuti.
Nel frattempo amalgamiamo la ricotta con la crema di marroni e i canditi.

2 - Stendiamo l'impasto in una sfoglia di 4 mm di spessore e tagliamola a strisce di 10 cm.

3 - Mettiamo un poco di ripieno al centro di ogni striscia e spennelliamo di albume tutto intorno.

4 - Richiudiamo le strisce su se stesse a portafoglio, pressando i bordi con i rebbi di una forchetta affinché aderiscano bene.

da ricordare

Friggiamo i dolci in olio caldo fino a farli dorare, scoliamoli su carta da cucina e serviamoli spolverizzati di cannella o zucchero a velo.

Frittelle di zucca e uvetta

per 4 persone

250 g di polpa di **zucca** cotta, 100 g di **uvetta** sultanina, 60 g di **farina "0"**, 1 cucchiaio di **zucchero integrale** di canna, 2 cucchiaini di **lievito** per dolci, scorza di **limone**, **cannella** q.b., 1 pizzico di **sale integrale**, **olio di semi** di arachide q.b., **zucchero a velo** q.b.

Passiamo la polpa della zucca nello schiacciapatate e versiamola in una ciotola con lo zucchero, il lievito, il sale, l'uvetta, la scorza del limone grattugiata, la cannella e la farina.

Mescoliamo fino ad ottenere un composto morbido: se dovesse risultare troppo liquido (a causa di una zucca piuttosto acquosa) aggiungiamo un cucchiaio di farina in più.

Aiutandoci con due cucchiaini preleviamo un po' di impasto e immergiamolo in abbondante olio bollente. **Procediamo allo stesso modo** fino a terminare l'impasto. **Scoliamo le frittelle di zucca** ben dorate su carta assorbente e serviamole cosparse di zucchero a velo.

Frittelle alla menta

per 4 persone

150 g di **farina "00"**, 150 ml di **latte**, 50 g di **zucchero semolato**, 60 g di **zucchero a velo**, 150 ml di **vino** bianco dolce, 1 **arancia**, 1 **uovo**, **olio di semi** d'arachidi q.b., 1 cucchiaio d'**olio extravergine** di oliva, 20-30 foglie di **menta**, 1 pizzico di **lievito**, 1 pizzico di **sale**

In una ciotola capiente poniamo la farina setacciata, una presa di sale, il lievito e lo zucchero.

Amalgamiamo con un cucchiaio e incorporiamo il latte a filo, l'uovo sgusciato e l'olio di oliva; spremiamo l'arancia e filtriamo il succo.

da ricordare

Aggiungiamo al composto il vino e la quantità necessaria di succo d'arancia fino ad ottenere una pastella morbida.

Tritiamo con un coltello le foglie di menta (tenendone da parte alcune per la decorazione finale) e aggiungiamole alla pastella, quindi copriamo con pellicola trasparente e facciamo riposare 20 minuti.

Riscaldiamo l'olio in una padella, lasciamo cadere delle cucchiaiate di pastella e cuociamole da ogni lato fino a doratura.

A cottura ultimata scoliamo le frittelle con una schiumarola e mettiamole a perdere l'unto su carta assorbente.

Trasferiamo in un piatto, cospargiamo di zucchero a velo e decoriamo con foglioline di menta.

Frittelle di couscous all'anice

per 4 persone

400 ml di **latte**, 150 g di **couscous**, 100 g di **fecola**, 40 g di **burro**, ½ bicchiere di **liquore all'anice**, 120 g **zucchero semolato**, 2/3 gocce di **essenza di vaniglia**, 2 **uova**, 1 cucchiaino di semi d'**anice**, **olio di semi** per friggere, 1 pizzico di **sale**

Poniamo il latte in una casseruola: non appena sarà caldo uniamo lo zucchero e facciamolo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno.

Aggiungiamo il burro, un pizzico di sale e mescoliamo.

Appena il composto arriva a ebollizione, versiamo il couscous a pioggia, abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere a fuoco lentissimo fino a ottenere un composto non troppo denso.

Quando il latte sarà evaporato, trasferiamo in una ciotola, aggiungiamo i tuorli, mezzo bicchiere di liquore all'anice e l'essenza di vaniglia; uniamo quindi i semi d'anice.

da ricordare

In una ciotola montiamo a neve ben ferma gli albumi con una frusta elettrica e uniamoli delicatamente al couscous; mescoliamo fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungiamo la fecola di patate per ottenere un impasto compatto.

Portiamo a temperatura l'olio in una padella per fritti e friggiamo il composto un cucchiaio alla volta.

Scoliamo le frittelle aiutandoci con una schiumarola, poniamole su carta assorbente da cucina e manteniamole in caldo prima di servire.

A piacere, accompagniamole con del limoncello.

Frittelle russe

300 g di **farina "0"** per la **pasta lievitata** grezza, 25 g di **lievito**, litro di **latte** tiepido, 5 **uova**, 150 g di **burro**, 300 g di **farina "0"** per la pasta definitiva, 2 cucchiai di **zucchero**, **sale**, q.b. **zucchero a velo** q.b. per il decoro

Prepariamo l'impasto grezzo: in una ciotola capiente amalgamiamo il latte tiepido, il lievito e la farina fino ad ottenere un impasto senza grumi, quindi lasciamolo riposare coperto al caldo per circa 90 minuti (il composto dovrà risultare gonfio).

Proseguiamo preparando l'impasto definitivo.

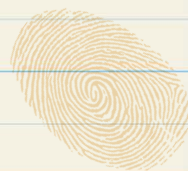
Aggiungiamo a quello di base lievitato il burro, i rossi d'uovo, lo zucchero, il sale e gli altri 300 g di farina setacciata.

Lasciamo nuovamente riposare al caldo l'impasto (sempre coperto con un canovaccio di cotone) per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo indicato, uniamo con delicatezza le chiare d'uovo montate a neve ben ferma con un pizzico di sale e lasciamo riposare altri 10 minuti.

Scaldiamo in una padella abbondante olio; quando sarà ben caldo versiamo il composto a cucchiaiate, poco per volta e friggiamo così le frittelle.

Scoliamole su carta da cucina, asciughiamole e spolverizziamo con zucchero a velo prima di servirle.

Frittelle all'uvetta

per 6 persone

250 g di **farina "0"**, 120 g di **zucchero di canna**, 1/2 bustina di **lievito vanigliato** bio, scorza di mezzo **limone**, 100 g di **uvetta**, 1 pizzico di **sale**, 100 g di **tofu** al naturale, **latte di riso** q.b., **olio di semi di girasole** q.b, **zucchero a velo** q.b.

Facciamo ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.
Frulliamo quindi il tofu con poco latte fino a ottenere una crema priva di grumi.
In una ciotola riponiamo la farina insieme allo zucchero, al lievito, al sale e aromatizziamo con la scorza di limone.
Incorporiamo la crema di tofu e amalgamiamo con un cucchiaio di legno, aggiungendo altro latte fino a ottenere un composto abbastanza morbido.
Per terminare, scoliamo l'uvetta, strizziamola, tamponiamola con carta assorbente da cucina e uniamola all'impasto.
Versiamo l'olio in una pentola capiente e facciamolo scaldare.
Preleviamo con due cucchiai l'impasto e tuffiamolo in padella, poche palline per volta.
Quando verranno a galla e risulteranno dorate, preleviamole con una schiumarola e lasciamole asciugare su carta da cucina.
Procediamo fino a esaurire tutto l'impasto, poi lasciamo raffreddare e spolverizziamo con zucchero a velo prima di servire in tavola.

da ricordare

Frittelle dolci di ricotta

250 g di **ricotta**, 2 dl di **latte**, 200 g di **farina**, 60 g di **burro**, 3 **uova**, la scorza di 1 **arancia**, 6 cl di **rum**, 50 g di **zucchero**, **sale** q.b., **olio** per friggere q.b., **zucchero a velo** q.b.

In una pentola mettiamo il latte, il burro e un pizzico di sale, poi facciamo bollire e uniamo la farina tutta in una volta, mescolando sempre finché l'impasto si stacca dalla parete della pentola.

Togliamo l'impasto dal fuoco e versiamolo su un piano di lavoro o in una ciotola per farlo raffreddare.

Aggiungiamo le uova una alla volta, aspettando che il primo uovo sia stato ben assorbito prima di unire il seguente. **Aggiungiamo la ricotta**, la scorza di arancia grattugiata,il rum e lo zucchero. **Mescoliamo bene l'impasto** finché diventa morbido e liscio.

Mettiamo l'olio in una padella e quando sarà ben caldo versiamo l'impasto a cucchiaini.

Facciamo friggere finché le frittelle saranno ben dorate, poi sgocciolíamole e asciughiamo con carta da cucina il grasso in eccesso.

Cospargiamole di zucchero a velo, a piacere guarniamo con scorze d'arancia e serviamo ben calde.

Frittelle dolci con fiori di zucca

per 4 persone

10 **fiori di zucca**, 1 **uovo**, 1 cucchiaio di **zucchero**, **uvetta** q.b., **farina** q.b., **olio di semi** q.b.

1

2

3

4

1 - Puliamo i fiori di zucca, tritiamoli finemente e versiamoli in una ciotola.

2 - Aggiungiamo l'uovo, lo zucchero e una manciata di uvetta.

3 - Amalgamiamo il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Nel caso fosse troppo liquido, incorporiamo farina fino a ottenere la consistenza desiderata.

4 - Oliamo leggermente la superficie di una padella e cuociamo una frittella alla volta, girandola da entrambi i lati. Quando avrà assunto un colorito dorato, togliamola dal fuoco e procediamo con le successive fino all'esaurimento dell'intera pastella. Facciamo intiepidire un poco le frittelle prima di servirle.

Frittelle di riso e latte

per 4 persone

500 ml di **latte**, 100 g di **riso** originario, 100 g di **farina "00"**, 50 g di **ricotta** vaccina, 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, scorza di **arancia**, **cannella** q.b., **olio** per friggere q.b., 70 g di **zucchero**, 1 vasetto di **yogurt** alla vaniglia, 1 **uovo**

In un pentolino capiente scaldiamo il latte con lo zucchero, la scorza di arancia e un cucchiaino di cannella in polvere.

Aggiungiamo il riso e cuociamolo seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione (il riso dovrà assorbire tutto il latte).

Facciamo raffreddare completamente a temperatura ambiente il riso, poi aggiungiamo l'uovo, la farina setacciata, il lievito e la ricotta e amalgamiamo bene con un cucchiaio di legno.

Con le mani formiamo delle polpettine un po' schiacciate e tuffiamole nell'olio bollente.

Facciamo dorare bene entrambi i lati e poi serviamo le frittelle accompagnandole con dello yogurt alla vaniglia.

Il riso originario è un riso tondo di tipo japonica: le sue ridotte dimensioni, la forma tondeggiante, una certa collosità e la scarsa tenuta alla cottura ne fanno l'ingrediente ideale per quelle preparazioni in cui il riso deve diventare la base della ricetta, da mescolare ad altri ingredienti, come avviene nel caso dei dolci.

Frittelle arabe

per 4 persone

500 g di **farina**, 400 ml di **acqua**, 15 g di **lievito di birra**, 20 g di **zucchero bianco**, 100 g di **noci**, 50 g di **pistacchi**, 80 g di **zucchero di canna**, **cannella** in polvere q.b., **sale** q.b., **olio** per friggere q.b.

Sciogliamo il lievito di birra in 100 ml di acqua tiepida.
Uniamo lo zucchero bianco, amalgamiamo e lasciamo il composto coperto fino a quando non si formerà uno strato di schiuma bianca.
Impastiamo la farina con il lievito, un pizzico di sale e i restanti 300 ml di acqua: il risultato dovrà essere una pastella piuttosto fluida.
Copriamo l'impasto con un canovaccio e facciamolo riposare per un'ora circa; nel frattempo prepariamo il ripieno: tritiamo con un mixer i pistacchi e le noci, uniamo lo zucchero di canna e la cannella e amalgamiamo il tutto.

da ricordare

Quando l'impasto sarà pronto, stendiamolo in una sfoglia sottile e ricaviamone dei dischi.
Ungiamo una padella con un filo d'olio e facciamo colorire leggermente i dischi da un solo lato ed estraiamoli dal fuoco.
Distribuiamo il ripieno al centro di ciascuna frittella, chiudiamola a metà e sigilliamola con i rebbi di una forchetta, formando una mezzaluna.
Friggiamo le frittelle in abbondante olio bollente; prima di servire, tamponiamole con carta assorbente da cucina.

Frittelle dolci di carote

per 4 persone

180 g di **farina "00"**, 3 **carote**, 1 cucchiaio di **zucchero semolato**, 2 **uova**, un pizzico di **sale**, **olio** per friggere q.b.

1
2
3
4
1 - In una ciotola capiente sbattiamo con una forchetta o una frusta a mano le uova sgusciate, saliamo leggermente, quindi uniamo la farina setacciata, lo zucchero e lavoriamo fino ad ottenere una pastella morbida e senza grumi. Copriamo il composto con la pellicola trasparente e lasciamo riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.
Su un tagliere raschiamo le carote, laviamole e grattugiamole a julienne.

2 - Aggiungiamo la julienne di carote alla pastella, mescolando con una forchetta in modo da distribuire le carote uniformemente.

3 - In una padella antiaderente scaldiamo abbondante olio per friggere e appena raggiunge il bollore versiamo il composto di carote a cucchiaiate, poche alla volta per evitare che si brucino.

4 - Facciamo dorare uniformemente le frittelle da ogni lato per 4 o 5 minuti, quindi scoliamole delicatamente con una schiumarola su carta assorbente, asciugando ogni lato per eliminare l'unto in eccesso.
Serviamo le frittelle dolci di carota ancora calde.

Frittelle algerine al miele e sesamo

per 8 persone

½ kg di **farina**, 1 **uovo**, 50 g di **burro** morbido, 1 kg di **miele** fluido, 1 cucchiaio di **acqua di fior d'arancio**, 1 bustina di **lievito** per dolci, un pizzico di **sale**, semi di **sesamo**, **olio** di arachidi

Riuniamo la farina in una ciotola, il lievito, il sale e il burro ammorbidito.
Aggiungiamo l'uovo e l'acqua di fior d'arancio e abbastanza acqua tiepida da ottenere un impasto omogeneo e della giusta consistenza.

Copriamo la ciotola e lasciamo riposare circa mezz'ora almeno.
Riprendiamo la pasta e stendiamola sulla spianatoia infarinata allo spessore di 1 cm.
Con la rotella tagliamo dei rettangoli di 10X8 cm, quindi pratichiamo sei tagli nella lunghezza fermandoci a 1 cm dal bordo.
Rigiriamo le punte dei rettangoli e facciamole passare dentro il taglio di mezzo e infine tiriamole per intrecciarle in modo da conferire l'aspetto di un fiore.
Scaldiamo abbondante olio in una padella dai bordi alti e friggiamo poche per volta le frittelle fino a dorarle da entrambi i lati.
Scoliamole su carta da cucina e, mentre sono ancora calde, immergiamole nel miele, poi cospargiamole con i semi di sesamo e serviamo.

Frittelle di riso soffiato

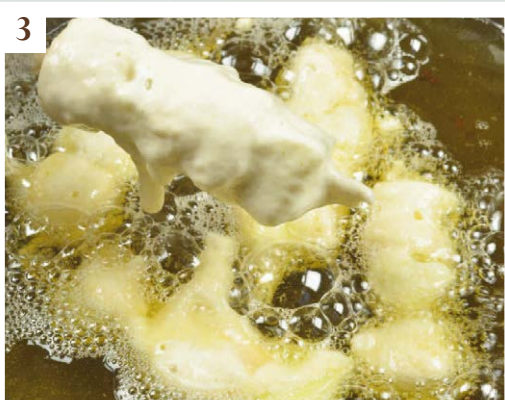
200 ml di **latte**, 150 ml d'**acqua**, 100 g di **riso** semi-fino, 50 g di **farina 00**, 2 **uova**, 80 g di **burro**, 80 g di **zucchero semolato**, 50 g di **riso soffiato**, 2 cucchiai di **rum**, **pangrattato** q.b., **olio** per friggere q.b., **sale**

Scaldiamo l'acqua e il latte in una casseruola, quindi aggiungiamo un pizzico di sale, metà del burro e la farina.
Uniamo metà dello zucchero e facciamo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno.
Versiamo il riso e facciamo cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti, fino a che il latte sarà completamente assorbito dal riso.
Uniamo lo zucchero rimasto, e l'altra metà del burro ammorbidito e ridotto a tocchetti.
Allontaniamo dal fuoco e aggiungiamo i tuorli leggermente sbattuti.
In una ciotola, montiamo a neve ben ferma gli albumi ed un pizzico di sale con una frusta elettrica quindi uniamoli al composto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.
Uniamo, in ultimo, il riso soffiato e il rum; formiamo con l'impasto ottenuto delle palline della grandezza di una noce lavorandole fra le mani e dando loro una forma leggermente appuntita, infine passiamole leggermente nel pangrattato.
In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e immergiamo le frittelle.
Facciamo dorare da ogni lato, scoliamo con una schiumarola e adagiamole su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso; serviamo ben calde.

Frittelle alla frutta

Carnevale traveste la frutta con pastelle di ogni tipo e crea delle frittelle buone e croccanti dai cuori morbidi che faranno impazzire parenti e amici. Usate olio di arachidi per friggere, così non rischiate di coprire il sapore delicato della frutta.

Frittelle di frutta caramellata

1 **ananas**, 1 **mela** verde, 1 **banana**, 300 g di **farina**, 2 **albumi**, 300 g di **zucchero**, 3 cucchiai di **semi di sesamo**, **olio** per friggere q.b., **sale**

1 - Mettiamo la farina in una ciotola con un pizzico di sale e uniamo dell'acqua fredda, fino ad ottenere una pastella cremosa e densa. Lasciamola poi riposare per circa un'ora in un luogo tiepido. Prepariamo la frutta: sbucciamo l'ananas e la mela e tagliamoli a pezzetti uguali, mentre tagliamo la banana a fettine. Infiliamo i pezzetti di frutta, alternandoli, su spiedini di legno corti, calcolando 4 pezzi per ogni spiedino.

2 - Montiamo a neve ben ferma gli albumi e mescoliamoli con delicatezza alla pastella pronta; scaldiamo in una padella l'olio.

3 - Immergiamo gli spiedini di frutta nella pastella e friggiamone pochi per volta; appena sono dorati, estraiamoli e lasciamoli scolare su carta da cucina.

4 - Prepariamo il caramello, mettendo in un pentolino lo zucchero con 4 cucchiai d'acqua e lasciandolo imbiondire. Appena il caramello diviene biondo chiaro, togliamolo dal fuoco ed immergiamo dentro al pentolino gli spiedini fritti, poi adagiamoli su della carta da forno e cospargiamoli con semi di sesamo. Prima di servire lasciamo indurire il caramello per 2-3 minuti; per questa ricetta sono ottime anche pere, uva, prugne, mandarini.

da ricordare

Frittelle di pere al marsala

per 6 persone

mezza **pera**, **farina** 150 g, 1 **uovo**, 1 **zucchero**, 40 g **marsala**, 4 cucchiai **cioccolato**, 40 g **panna**, 50 ml **lievito** per dolci, 2 cucchiaini **olio di semi** di arachide per friggere q.b.

In una terrina mescoliamo la farina con l'uovo, lo zucchero, la panna, il lievito e il marsala fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungiamo anche la pera precedentemente sbucciata e tagliata a dadini molto piccoli e il cioccolato a cubetti.

Con due cucchiaini preleviamo delle porzioni di impasto e tuffiamole direttamente in una pentola dai bordi alti con abbondante olio di semi di arachide bollente: facciamo dorare, scolate, tamponiamo dall'unto in eccesso e serviamo.

da ricordare

Frittelle di banane con salsa alla cannella

per 6 persone

16 grosse **banane**, **olio d'oliva** - **Per la pastella:** 250 g di **farina** bianca, 250 g di **birra**, 2 **uova**, 2 **albumi**, 50 g di **zucchero semolato**, **sale**
Per la salsa: 200 g di **zucchero semolato**, 50 g di **rum**, **cannella** in polvere

Lavorate le uova con la farina, lo zucchero e un pizzico di sale ; stemperate la birra fino ad ottenere un composto piuttosto denso.
Incorporatevi gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.
Lasciate riposare la pastella per circa 30 minuti.
Intanto sbucciate le banane e tagliatene 4 a fette per il lungo e 2 a rondelle.
Riscaldate l'olio in una padella e immergetevi le banane, poche alla volta, dopo averle ben immerse nella pastella.
Mano a mano che vengono pronte, sgocciolatele e tenetele in caldo all'imboccatura del forno acceso.
Preparate la salsa; fate bollire lo zucchero con 100 g d'acqua fino a quando diviene sciropposo e leggermente caramellato.
Aggiungetevi il rum e la cannella a piacere e spegnete subito il fuoco.
Irrorate le frittelle con la salsa e servitele calde su un piatto da portata.

Frittelle nere di mele e limone

per 4 persone

200 g di **farina 00**, 150 g di **cacao** in polvere, 4 **mele**, 4 **limoni**, 3 **uova**, 2 cucchiai di **zucchero semolato**, 1 bustina di **vanillina**, 1 cucchiaio di **limoncello** o **rhum** (facoltativo), **olio** per friggere, 1 filo di **latte**

Versiamo la farina setacciata in una ciotola capiente e aggiungiamo il cacao e la vanillina.

Versiamo a filo il latte e mescoliamo fino ad ottenere una pastella liscia e poco liquida.

Aggiungiamo le uova e se volete 1 cucchiaio di limoncello o rhum.

Sbucciamo le mele e grattugiamole a grossi pezzi o tritatiamole con un coltello, poi aggiungiamola alla pastella.

Aggiungiamo anche lo zucchero e la scorza grattugiata di 2 limoni e lasciamola riposare la ciotola in frigo per 30 minuti.

Friggiamo in abbondante olio le frittelle e scoliamole su carta da cucina.

Profumiamole con la scorza grattugiata degli altri 2 limoni e serviamole calde.

Frittelle di mele in pastella al vino

per 8 persone

4 **mele**, 200 g di **farina**, 2 **uova**, 2 dl di **vino bianco** secco, 30 g di **burro** fuso, 1 pizzico di **sale**, **zucchero a velo**, **olio** per friggere

Facciamo fondere il burro in un pentolino a fuoco lento, evitando di farlo friggere.
Setacciamo la farina in una ciotola e aggiungiamo i tuorli, il burro fuso e un pizzico di sale.
Mescoliamo aggiungendo, poco alla volta, il vino bianco e amalgamiamo con cura.
Facciamo riposare la pastella in un luogo tiepido per circa 2 ore, coperta con un canovaccio.
Sbucciamo e affettiamo le mele ed eliminiamo il torsolo.
Incorporiamo alla pastella gli albumi montati a neve.
Passiamo le fette di mela nella pastella.

da ricordare

Friggiamole in olio ben caldo, scoliamole su carta assorbente e cospargiamo di zucchero a velo prima di servire.

Frittelle di mele con salsa rossa

per 6 persone

Per le frittelle: 50 g di farina "00", 2 cucchiai di fecola, 1 pizzico di lievito in polvere, 1 uovo, 1 cucchiaio d'olio, 1 cucchiaio di zucchero semolato, 1 bicchiere di latte, 4 mele renette, olio per friggere q.b. - **Per la salsa rossa:** 200 g di ribes rosso, gherigli di noce q.b., 1 bicchierino di Cointreau, 3 cucchiai di confettura di fragole, 10 fragole

da ricordare

In una ciotola capiente sbattiamo energicamente l'uovo con il latte, l'olio e lo zucchero, utilizzando una frusta a mano. **Uniamo a pioggia la farina** setacciata con la fecola e il lievito. **Sbattiamo con la frusta** a mano fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. **Sbucciamo le mele**, eliminiamo il torsolo con l'apposito levatorsoli e tagliamole a fette spesse con un coltello affilato. **Portiamo a temperatura l'olio** in una pentola per fritti, immergiamo le fette di mela nella pastella e facciamole dorare nell'olio caldo per 2 minuti da una parte e poi dall'altra. **Preleviamo le mele fritte** con una schiumarola e facciamole sgocciolare per bene su carta assorbente da cucina. **Riuniamo nel frullatore** 100 g di ribes, la confettura di fragole, le fragole, il liquore e riduciamo il tutto in crema. **Sovrapponiamo alcune frittelle** di mele su un piatto da portata e cospargiamole con la salsa rossa e i gherigli di noce.

Frittelle d'ananas al cocco

per 6 persone

150 g di **zucchero semolato**, 2 **uova**, 100 ml di **latte**, 30 g di **cocco** tritato finemente, 70 g di **farina "00"**, 1 **ananas** piccolo, **sale** q.b., **olio** per friggere q.b.

In una ciotola montiamo i tuorli con 80 g di zucchero utilizzando una frusta elettrica, fino a renderli chiari e spumosi.
Incorporiamo il latte, gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale, la farina setacciata e il cocco tritato finemente.
Prendiamo un piccolo ananas fresco, eliminiamo il ciuffo, sbucciamolo e tagliamolo a metà nel senso della lunghezza, poi priviamolo del torsolo e degli "occhi" rimasti nella polpa e affettiamolo a fette dello spessore di 1 cm circa nel senso della larghezza.
Immergiamo le fette d'ananas nella pastella, portiamo l'olio a temperatura in una padella per fritti e friggiamole da ambo i lati per 2-3 minuti.
Appena saranno ben dorate estriamole con una schiumarola e poniamole su carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccesso, poi passiamole nello zucchero rimasto e serviamole caldissime spolverizzate con un po' di cocco.

Frittelle di mele e uvetta

250 g di **farina 00**, 200 ml di **latte**, 2 **mele**, 60 g di **zucchero** + un po' per decorare, 20 g di **burro**, 10 g di **lievito di birra**, 1 **uovo**, 3 cucchiai di **rum**, 80 g di **uvetta**, scorza di 1 **limone**, **olio di arachidi**

Mettiamo in ammollo l'uvetta nel rum; scaldiamo il latte in un pentolino.

In un altro pentolino facciamo fondere il burro.

Disponiamo la farina a fontana e nel centro versiamoci il burro fuso, l'uovo, il latte, il lievito di birra sciolto e la scorza grattugiata del limone.

Impastiamo bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Uniamo le mele sbucciate e tagliamo a tocchetti e l'uvetta strizzata.

Impastiamo ancora e copriamo con della pellicola trasparente.

Lasciamo lievitare nel forno spento con la luce accesa per un'ora e mezzo almeno.

Trascorso il tempo, scaldiamo l'olio in una padella per fritti e, aiutandoci con un cucchiaio, friggiamo mano a mano le frittelle.

Scoliamole su carta da cucina e serviamole spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

Frittelle di castagna

per 6 persone

15 cucchiai di **farina di castagne**, 1 bicchierino di **rum**, 1 bicchiere d'**acqua**, un pizzico di **sale**, **olio** di arachidi, **zucchero a velo**

In una ciotola versiamo la farina setacciata e aggiungiamo un pizzico di sale, il liquore, e un bicchiere d'acqua. **Mescoliamo fino a ottenere una pastella** piuttosto morbida. **Lasciamo riposare** circa 1 ora poi scaldiamo abbondante olio in una padella.

Versiamo delle cucchiaiate di pastella e cuociamo le frittelle finché assumeranno un bel colore dorato. **Mettiamole a scolare** su carta da cucina, cospargiamole con zucchero a velo e serviamole.

Frittelle alla curcuma

per 6 persone

400 g di **farina 00**, 100 g di **zucchero semolato**, 80 g di **margarina**, 2 cucchiai di **maizena**, ½ cucchiaino di **curcuma**, 1 cucchiaino di **cremor tartaro**, la scorza di 1 **limone** grattugiata, 2 cucchiai di **rum**, 1 bicchiere di **acqua** tiepida, 1 pizzico di **sale**, **olio** di arachidi, **zucchero a velo**

Montiamo in una ciotola la margarina con lo zucchero.
In un'altra ciotola versiamo la maizena, la curcuma, il rum e l'acqua tiepida.

Aggiungiamo la farina, il cremor tartaro, margarina e zucchero lavorati, la scorza grattugiata fine del limone e un pizzico di sale.

Lavoriamo il tutto fino a ottenere un impasto elastico e sodo.
Da questo impasto ricaviamo quindi dei pezzetti grandi quanto una noce e diamo ad ognuno una forma tonda.
Scaldiamo l'olio in una padella ampia e friggete i dolci pochi per volta.
Quando sono dorati scoliamo mano a mano su carta da cucina, e prima di servire cospargiamo di zucchero a velo.

Frittelle salate

Ottime come antipasti o per aperitivi sfiziosi, vi proponiamo, verdure in pastella, polpettine e frittelline da abbinare a formaggi o salsine per tutti gusti, bastano pochi ingredienti per fare un'ottima figura.

Frittelle fondenti

per 4 persone

100 g di **farina**, 1 **uovo**, 50 g di **edamer**, 30 g di **parmigiano**, 30 g di **scamorza**, 150 ml di **latte**, 4 rametti di **timo**, 1 ciuffo di **prezzemolo**, **sale** e **pepe**, 1 cucchiaino di **lievito**, **olio di semi** di arachide per friggere q.b.

Grattugiamo tutti i formaggi: il parmigiano, l'edamer e la scamorza e mettiamoli in una terrina insieme all'uovo, la farina, il latte, il lievito, sale, pepe e un trito di prezzemolo e timo. **Amalgamiamo in modo uniforme** fino ad ottenere un impasto morbido ma non molle.

da ricordare

Con due cucchiai preleviamo delle piccole porzioni di impasto modellandole a quenelle, quindi tuffiamole nell'olio bollente: facciamo dorare, scoliamo, tamponiamo con carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso e serviamo subito.

Frittelle olive e tonno

per 6 persone

150 g di **olive verdi** denocciolate, 100 g di **tonno**, 200 g di **farina**, 2 **uova**, ½ cucchiaino di **sale**, 100 ml di **acqua**, ½ bustina di **lievito** per torte salate, 25 g di **olio di girasole**, **olio di arachidi** per friggere

Frulliamo insieme le olive e il tonno, fino ad ottenere un composto cremoso.

In una ciotola versiamo le uova e aggiungiamo mezzo cucchiaino di sale, l'acqua e l'olio di girasole, mescoliamo bene, quindi aggiungiamo la farina a pioggia poco alla volta, sempre mescolando.

Infine, uniamo il tutto al composto di olive e tonno e continuiamo a frullare.

In una padella capiente scaldiamo l'olio di arachidi nel quale friggere l'impasto prelevandolo con un cucchiaino, cuocendo poche frittelle alla volta e scolandole mano a mano su carta da cucina quando sono dorate uniformemente.

A seconda del gusto si può rendere il sapore più vivace unendo al composto anche dei capperi o un paio di filetti di acciuga; oppure usando gli sgombri, invece del tonno.

Frittelle con fiori di zucca e acciughe

per 6 persone

200 g di **riso**, 20 **fiori di zucca**, 15-20 filetti di **acciuga** sott'olio, 1 **uovo** + 1 **albume**, 1 **patata**, 20 g di **parmigiano**, 125 ml di **birra**, 100 g di **farina**, 1 cucchiaio di **olio d'oliva**, **olio per friggere** q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

Versiamo la farina in una ciotola capiente, incorporiamo la birra e mescoliamo il composto con l'aiuto di una frusta.
Uniamo un pizzico di sale, l'olio d'oliva e continuiamo ad amalgamare il tutto.
Copriamo la ciotola con un canovaccio e facciamo riposare per circa 30 minuti.
Trascorso questo tempo montiamo a neve ben ferma un albume con un pizzico di sale e uniamolo alla pastella.
Sbucciamo la patata, tagliamola a dadini e lessiamola in acqua bollente per una decina di minuti, quindi scoliamola e riduciamola in purea con uno schiacciapatate.
A parte cuociamo il riso in abbondante acqua per il tempo indicato sulla confezione.
Quando sarà cotto, scoliamolo, lasciamolo raffreddare e trasferiamolo in una ciotola.; Uniamo il riso alle patate e amalgamiamo il tutto.
Tritiamo i filetti di acciuga e uniamoli al composto di riso e patate.
Incorporiamo il parmigiano grattugiato, l'uovo, la farina, quindi saliamo e pepiamo a piacere.
Puliamo i fiori di zucca privandoli del gambo e del pistillo, riempiamoli con la farcia, passiamoli nella pastella e friggiamoli fino a quando non saranno uniformemente dorati.
Estraiamoli con l'aiuto di una schiumarola e adagiamoli su carta assorbente da cucina.

Frittelle con fontina e speck

per 6 persone

24 fette di **pane** a cassetta, 12 fette sottili di **formaggio** Emmenthal o fontina, 12 fette di **speck**, 100 g di burro, **olio per friggere** q.b.

Spalmiamo le fette di pane con il burro ammorbidito, sistemiamo su 12 fette di pane le fette di formaggio. **Adagiamo le fette di speck** sul formaggio e copriamo con l'altro pane facendo pressione, in modo che rimangano ben unite. **Ritagliamo da ogni fetta** una forma diversa usando le formelle da pasticcere o lasciamo le fette di pane intere (in questo caso dimezzare le dosi). **Scaldiamo l'olio in una padella** antiaderente, quando sarà bollente friggiamo i sandwich da ambo i lati finché saranno croccanti. **Togliamoli dalla padella** e facciamoli scolare su un foglio di carta assorbente in modo che perdano l'unto in eccesso. **Sistemiamoli su un piatto** da portata e serviamo.

da ricordare

Frittelle di miglio al cerfoglio

per 4 persone

400 g di **patate**, 300 g di **miglio**, 1 **cipolla** rossa, 1 **carota**, 1 ciuffo di **cerfoglio**, 40 g di **farina di ceci**, 3 cucchiai di **olio extravergine** d'oliva, 1 cucchiaio di sciroppo d'**acero**, **aceto** di mele, **sale**

da ricordare

Portate a bollore abbondante acqua salata e cuocete le patate, sbucciate e tenete da parte.

Bollite il miglio in aqua salata per 15 minuti, scolate.

Sbucciate la cipolla e la carota affettate a julienne, unite il miglio, le foglie di cerfoglio e fate rosolare in una padella con 1 cucchiaio d'olio e l'aceto per 7-8 minuti.

Tagliate le patate a fette alte, passatele nella farina e rosolate in padella, in olio ben caldo, da ambo i lati con lo sciroppo d'acero.

Prelevatele con una schiumarola per eliminare l'olio in eccesso.

Servite le fette di patata con sovrapposto il misto di miglio e verdure.

Frittelle di peperoni

per 2 persone

70 g di **farina**, 100 ml di **acqua** frizzante, 1 albume d'**uovo**, 1 cucchiaio d'**olio extravergine** di oliva, **sale**, 1 **peperone** (o falde di più colori), 1 spicchio d'**aglio**, **olio di arachidi** per friggere q.b.

Prepariamo la pastella mettendo in una ciotola la farina e aggiungendo l'acqua frizzante, l'albume, l'olio d'oliva e un pizzico di sale.

Mescoliamo il tutto con una frusta: dovremo ottenere una pastella piuttosto densa, altrimenti aggiungiamo ancora un po' di farina.

Tagliamo le falde di peperone a listarelle e facciamole cuocere qualche minuto in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio aggiungendo anche un mestolo d'acqua e un pizzico di sale.

Una volta che le falde di peperone saranno tenere (ma non molli) facciamole raffreddare, quindi immergiamole nella pastella e mescoliamo bene il tutto.

Facciamo scaldare l'olio di arachidi e friggiamo le falde di peperone impastellate poche per volta.

Quando saranno belle dorate, scoliamole su carta da cucina e serviamole.

Bisogna fare attenzione alla consistenza, in quanto il peperone non si può friggere crudo, ma neppure troppo morbido perché finirebbe per assorbire troppo sia la pastella che l'olio.

Frittelle di piselli e quinoa

per 4 persone

65 g di **quinoa** bianca, 160 g di **acqua** (per cuocere la quinoa), 120 g di **piselli** surgelati, 50 g di **farina di riso**, 1 cucchiaino di **tahina**, 1 cucchiaino di **olio extra vergine**, **prezzemolo** fresco, **sale** e **pepe** q.b., **olio di semi** di arachide per friggere q.b.

Facciamo bollire la quinoa in un pentolino con acqua e sale per 10/15 minuti.

In un altro pentolino cuociamo i piselli con qualche mestolo di acqua e un pizzico di sale per circa 5 minuti.

Quando i piselli e la quinoa sono pronti facciamoli raffreddare in una bacinella.

Uniamo un cucchiaino di olio extravergine e un cucchiaino di tahina.

Con uno schiacciapatate manuale schiacciamo le verdure cercando di ottenere un impasto omogeneo (possiamo usare anche un robot da cucina ma facciamo attenzione a frullare a intermittenza per non rischiare di ottenere una purea).

Aggiungiamo il prezzemolo tritato, aggiustiamo di sale e pepe e amalgamiamo con una spatola.

Con le mani bagnate formiamo delle palline, passiamole nella farina di riso e tuffiamole direttamente nell'olio bollente.

Friggiamo le crocchette finché saranno ben dorate su ogni lato.

Scoliamo le crocchette con un mestolo forato, riponiamole su carta assorbente da cucina e serviamo a piacere, calde o fredde.

Frittelle di carote e piselli

per 4 persone

2 **carote**, 100 g di **piselli** surgelati, 100 g di **farina "00"**, 1 cucchiaino di **lievito in polvere** per pizza, 2 **uova**, 4 cucchiai di **Parmigiano** grattugiato, 100 ml di **latte**, un mazzetto di **prezzemolo** tritato, **sale** e **pepe**, **olio di arachide** q.b. per friggere

Lessiamo separatamente carote e piselli, quindi tagliamo poi la carota a pezzettini.

da ricordare

In una ciotola mescoliamo le uova con il Parmigiano, la farina, il lievito, il latte, sale e pepe.

Aggiungiamo alla fine i pezzetti di carota, i piselli e il prezzemolo e amalgamiamo bene il tutto; se serve aggiungiamo ancora latte per rendere l'impasto omogeneo.

Lasciamo riposare il composto per 10 minuti.

Intanto, scaldiamo l'olio in una padella adatta, quindi friggiamo il composto prelevato con un cucchiaio un po' per volta, rigirando le frittelle fino a che sono dorate da entrambi i lati.

Facciamole scolare su carta da cucina e serviamole calde.

L'olio di semi di arachidi ha il suo punto di fumo a 180 °C e, grazie a questa sua buona stabilità alle alte temperature, risulta uno degli oli da preferire per il fritto, in particolare di verdure.

Frittelle vegane con farina di ceci e zucchine

per 4 persone

100 g di **farina di ceci**, 130 g di **acqua** frizzante fredda, 1 **zucchina**, 4-5 foglie di **basilico**, 1 mazzetto di **prezzemolo**, **sale** q.b., **pepe** q.b., **olio di semi** di arachidi q.b.

Versiamo la farina di ceci in una ciotola capiente e mescoliamo con l'acqua frizzante fredda fino a quando i grumi non saranno completamente sciolti.
Con l'aiuto di una grattugia a fori larghi, grattugiamo la zucchina nel recipiente.
Tagliamo finemente il basilico e il prezzemolo, uniamoli al composto ed infine aggiungiamo un pizzico di sale e pepe a piacere.

da ricordare

In una pentola scaldiamo l'olio di arachidi e friggiamo le frittelle un poco alla volta aiutandoci con un cucchiaio.
Una volta dorate da entrambi i lati, scoliamole con l'aiuto di una schiumarola e adagiamole su carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso; serviamo calde.

di Elefante Veg - cotto&crudo.it

Frittelle di riso integrali, ceci e alghe wakame

per 4 persone

120 g di **riso integrale** Carnaroli, 300 ml di **acqua** o **brodo** vegetale, 220 g di **ceci** lessati, 20 g di **alghe wakame**, **sale** integrale, **olio extra vergine**, **farina di ceci** q.b., **acqua** q.b.

Laviamo il riso, versiamolo in un tegame capiente dai bordi bassi, saliamolo, aggiungiamo i 300 ml di acqua o brodo vegetale, portiamo ad ebollizione, abbassiamo la fiamma al minimo, mettiamo il coperchio e facciamo cuocere per 60 minuti.

Terminata la cottura spegniamo e irroriamo il riso con un filo di olio mescolando.

Versiamo in una ciotola un po' di acqua, immergiamo le alghe e facciamole rinvenire per 10/15 minuti; in un'altra ciotola uniamo 6 cucchiai di farina di ceci e qualche cucchiaio di acqua per formare una sorta di pastella.

Uniamo il riso, i ceci, le alghe e un pochino di pastella, iniziamo a schiacciare tutti gli ingredienti tra loro per ottenere un composto appiccicoso.

In caso di necessità prepariamo altra pastella ed aggiungiamola all'impasto.

Con le mani inumidite prendiamo un po' d'impasto e formiamo delle polpettine schiacciate.

Oliamo un tegame antiaderente e riscaldiamolo per qualche minuto.

Adagiamovi le crocchette e cuociamole circa 4 minuti per lato.

Possiamo servire le frittelle calde o tiepide a secondo del nostro gradimento, e possiamo accompagnarle con della maionese di soia.

Frittelle di tofu, broccoli e zucchine

per 4 persone

1 panetto di **tofu** fresco, 200 g di **cime di broccolo**, 1 **zucchina**, **sale** e **pepe**, **olio di semi** di sesamo, **pangrattato**

Laviamo le cimette di broccolo, mettiamole in un pentolino capiente e cuociamole in acqua salata per circa 10 minuti, quindi scoliamole e schiacciamole bene su un colino per far uscire l'acqua in eccesso.

Mettiamo in un mixer da cucina il tofu rotto grossolanamente, le cimette del broccolo e un poco di pangrattato e azioniamolo a intermittenza per ottenere un composto lavorabile (aggiungete pangrattato quanto basta perché il composto tende ad essere molto morbido).

Dopo aver grattugiato la zucchina versiamola in una ciotola con il composto di tofu e mescoliamo bene per farla amalgamare all'impasto aiutandoci con un cucchiaio di legno.

Pepiamo e aggiustiamo l'impasto con altro pangrattato se occorre.

Facciamo riposare l'impasto 30 minuti in frigorifero, poi con le mani inumidite modelliamo delle frittelle che adageremo in una pentola capiente con olio di sesamo ben caldo.

Cuociamo le frittelle da entrambi i lati per almeno 3/5 minuti saliamo, pepiamo e serviamo subito.

Sono ottime anche fredde e nelle farciture dei panini.

Frittelle al formaggio

per 4 persone

125 g di **farina "00"**, 125 g di **formaggio** (a piacere), 4 **uova**, 80 g di **burro**, **sale** q.b., **olio di arachidi** per friggere q.b.

In una piccola casseruola versiamo 250 ml di acqua, uniamo un pizzico di sale e il burro a pezzetti.
Mettiamo sul fuoco e non appena inizia l'ebollizione versiamo in un solo colpo la farina setacciata.
Abbassiamo la fiamma e mescoliamo il composto, finché la pasta si stacca dalle pareti.
Ritiriamo dal fuoco e aggiungiamo il formaggio tagliato a quadratini, quindi amalgamiamo bene.
Aggiungiamo le uova, una per volta, facendo assorbire il primo prima di proseguire con i restanti.
Dobbiamo ottenere una pasta soffice e consistente.
Scaldiamo a 170°C l'olio e friggiamo il composto prelevandolo via via con un cucchiaino.
Friggiamo le frittelle poche per volta finché sono gonfie e dorate.
Scoliamole su carta da cucina e serviamo calde o tiepide.

I grandi fritti

I classici della tradizione italiana: dalle"Bugie" agli struffoli. Abbiamo selezionato una serie di ricette regionali, rigorosamente fritte e immancabili sulle nostre tavole in questo periodo dell'anno.

Chiacchiere

per 6 persone

250 g di **farina "00"**, 1 **uovo**, 25 g di **burro**, 50 g di **latte**, 20 g di **zucchero**, la scorza grattugiata di 1 **limone**, un pizzico di **sale**, 2 g di **lievito** per dolci, 1 bicchierino di **grappa**, **olio di arachide** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Sul piano di lavoro formiamo con la farina una fontana e, nel buco al centro, versiamo l'uovo, il burro ammorbidito, lo zucchero, un pizzico di sale, la grappa, la scorza grattugiata del limone e il lievito.

Cominciamo a impastare, unendo poco a poco anche il latte: dobbiamo ottenere un composto omogeneo e non appiccicoso.

Formiamo una palla, avvolgiamola nella pellicola trasparente e lasciamola a riposo in frigorifero per 30 minuti almeno.

Trascorso il tempo riprendiamo l'impasto e stendiamolo con il matterello in una sfoglia di 3-4 mm.

da ricordare

Con una rotella dentellata ricaviamo dalla sfoglia dei rettangoli di medie dimensioni (circa 12x8 cm).

Nel centro pratichiamo due tagli equidistanti dalla parte del lato più lungo.

Scaldiamo abbondante olio in una pentola dai bordi alti e friggiamo le chiacchiere poche per volta, finché saranno dorate da entrambi i lati.

Scoliamole su carta da cucina e serviamole ancora calde spolverizzate con zucchero a velo.

Chiacchiere alla grappa

per 4 persone

250 g di **farina "00"**, 50 g di **zucchero semolato**, 1 **uovo**, 20 g di **burro**, 1 bustina di **vanillina**, ½ cucchiaino di **cannella** in polvere, 2 cucchiai di **grappa**, **zucchero a velo** q.b., **olio** per friggere q.b.

Su una spianatoia versiamo a fontana la farina setacciata con la vanillina, aggiungiamo al centro l'uovo, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero, la cannella e la grappa.
Lavoriamo con le dita per amalgamare gli ingredienti e proseguiamo impastando a piene mani fino a ottenere una pasta ben soda.
Infariniamo la spianatoia e stendiamo l'impasto in una sfoglia molto sottile.
Con una rotella dentellata tagliamo dei quadrati di 7x7 cm circa.
In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e friggiamo le chiacchiere poco per volta.
Quando risulteranno ben dorate scoliamole con una schiumarola e trasferiamole su carta assorbente da cucina per eliminare l'eccesso d'olio.
Facciamo raffreddare, disponiamole su un piatto da portata e cospargiamo con zucchero a velo.

Chiacchiere di riso

250 g di **farina di riso**, 50 g di **amido di riso**, 30 g di **zucchero di canna**, 2 **uova**, 25 g di **olio di riso**, 50 g di **brandy**, 1 pizzico di **sale**, **olio ai semi** di arachidi per friggere, **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola mettiamo le farine setacciamole con il resto degli ingredienti e amalgamo il tutto tranne l'olio per friggere e lo zucchero a velo. **Rovesciamo l'impasto sul piano di lavoro** infarinato, lavoriamolo fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, quindi avvolgiamolo su un foglio di pellicola trasparente e facciamo riposare per 15-20 minuti circa. **Stendiamo la sfoglia sottilmente** con il mattarello o con la macchina apposita per stendere la pasta allo spessore di 1-2 mm e ricavaiamo delle strisce di sfoglia.

Tagliamo le chiacchiere con una rotella dentellata nelle forme che preferiamo. **Friggiamo pochi pezzi** alla volta in olio profondo ben caldo, vrigiliamole e facciamole dorare in modo uniforme, sgoccioliamo su carta assorbente. **Mettiamole in un vassoio** da portata e spolverizziamo con zucchero a velo.

Bugie marsala e cioccolato

per 6 persone

400 g di farina, 80 g di zucchero, 1 uovo, 1 tuorlo, 50 g di burro, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere di marsala, olio per friggere q.b., sale q.b., 150 g cioccolato fondente, latte q.b.

Setacciamo la farina e disponiamola a fontana su una spianatoia, uniamo l'uovo intero, il tuorlo, il burro, lo zucchero, il lievito in polvere e un pizzico di sale.
Incominciamo a impastare e poco per volta versiamo il vino e infine il marsala.
Lavoriamo energicamente la pasta per circa una decina di minuti fino a ottenere un composto omogeneo, elastico e solido.
Formiamo con l'impasto una palla, adagiamola in una ciotola e copriamo con uno strofinaccio.
Lasciamo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
Trascorso il tempo necessario, stendiamo con l'aiuto del mattarello una sfoglia spessa circa 3 mm, quindi con un coltello o un tagliapasta ricaviamo dei rombi.
Scaldiamo una padella con abbondante olio e friggiamo le bugie finché non risultano gonfie e dorate da entrambe i lati.
Scoliamole con una schiumarola e adagiamole su carta assorbente.

da ricordare

Sciogliamo la cioccolata a bagnomaria, aggiungiamo un po' di latte e continuiamo ad amalgamare fino a quando la cioccolata non sarà completamente sciolta.
Lasciamo raffreddare qualche minuto e versiamo sulle bugie, serviamole calde su un piatto.

Bugie all'arancia

per 6 persone

250 g di **farina**, 2 **uova**, 50 g di **zucchero**, 1 bustina di **vanillina**, un pizzico di **sale**, 25 g di **burro** morbido, la scorza grattugiata di 1 **arancia**, 200 ml di **vino** bianco, 1/2 bustina di **lievito** per dolci, **olio** per friggere, **zucchero a velo** per guarnire

1 - Impastiamo la farina con le uova, lo zucchero e il burro morbido, quindi uniamo il sale, il lievito, la vanillina e la scorza dell'arancia.

Amalgamiamo il tutto, versiamo il vino bianco e impastiamo fino ad ottenere un composto liscio e elastico.

2 - Lasciamo riposare l'impasto per almeno 1 ora in un ambiente asciutto, avvolto in un canovaccio o nella pellicola.

3 - Stendiamo poi la pasta in una sfoglia sottile e tagliamola a rettangoli, praticando nel mezzo uno o due tagli.

4 - Friggiamo le bugie in olio bollente da entrambi i lati, e scoliamole poi su carta da cucina.

Spolverizziamo con lo zucchero a velo prima di servire.

Castagnole

per 6 persone

370 g di **farina 00**, 80 g di **zucchero**, 3 **uova**, la scorza grattugiata di 1 **limone** bio, 60 g di **burro**, 1 cucchiaino di **lievito** vanigliato, **sale**, **olio di arachidi**, **zucchero a velo**

Ammorbidiamo in una terrina il burro, poi uniamovi lo zucchero e le uova, una per volta.

Mescoliamo e aggiungiamo anche la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e tanta farina quanto basta per ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Infine uniamo il lievito setacciato. Con le mani, stacchiamo dei pezzetti di impasto e formiamo delle palline.

Friggiamo le castagnole ottenute in abbondante olio finché non assumeranno un bel colore dorato.

Mettiamole a scolare su carta da cucina e prima di servirle spolverizziamole con dello zucchero a velo.

Castagnole alle nocciole

per 4 persone

Per l'impasto: 180 g di **farina**, 80 g di **nocciole**, 80 g di **zucchero**, 50 ml di **latte**, 1 **uovo**, la scorza di 1 **limone**, ½ bustina di **lievito**, **olio** per friggere q.b. - **Per la bagna:** 1-2 cucchiai di **rum**, **acqua** q.b. - **Per la copertura:** 60 g di **nocciole** tritate grossolanamente, 3 cucchiai di **zucchero**

Versiamo le nocciole nel mixer insieme a 10 g di zucchero e tritiamole finemente fino ad ottenere una polvere.
Versiamo in una ciotola capiente la farina, lo zucchero rimanente, il latte, l'uovo, la scorza grattugiata di un limone, ½ bustina di lievito e la farina di nocciole.
Amalgamiamo tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e morbido.
Facciamo scaldare l'olio e versiamo l'impasto direttamente nella padella con l'aiuto di un cucchiaio.
Giriamo spesso le castagnole in modo da farle dorare uniformemente.
Quando saranno pronte, estraiamole dal fuoco con l'aiuto di una schiumarola e adagiamole su carta assorbente.
Versiamo in una ciotola gli ingredienti per la bagna, amalgamiamoli e rotoliamoci dentro le frittelle prima di passarle nel composto a base di zucchero semolato e nocciole tritate.

Castagnole con crema pasticcera all'arancia

per 4 persone

Per la pasta: 450 g di **farina**, 2 **uova**, 100 g di **zucchero**, 1 cucchiaio di **zucchero vanigliato**, 1 bustina di **lievito** per dolci, un pizzico di **sale**, 50 g di **burro**, **vino** bianco secco, **olio** per friggere - **Per la crema:** 1/2 litro di **latte** intero, 1 **arancia**, 100 g di **zucchero**, 50 g di **farina**, 1 **uovo** intero, 3 **tuorli**

Laviamo l'arancia e pelarla, eliminaniamo la parte bianca della scorza.
In una casseruola versiamo il latte, aggiungiamo le scorze di arancia e portiamo a ebollizione.
Sbattiamo l'uovo e i tuorli con lo zucchero, il succo spremuto dell'arancia e la farina; poco alla volta aggiungiamo il latte bollente filtrato, continuando a mescolare.
Cuociamo a fuoco lento per 10 minuti mescolando in continuazione.
Lasciamo raffreddare coperta da pellicola.

da ricordare

Impastiamo la farina, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il lievito, il sale e il burro ammorbidito, aggiungendo vino bianco quanto basta; lavoriamo per 10 minuti, tagliamo a pezzetti di circa 2 cm con cui formiamo delle palline.
Friggiamole in abbondante olio ben caldo rigirandole continuamente.
Scoliamo sulla carta assorbente e farciamo con la crema aiutandoci con una tasca da pasticciere.

Cannoli fritti

per 6/8 persone

250 g di **farina**, 1 cucchiaino di **cacao**, 1 cucchiaino di **caffè** in polvere, 1 **uovo**, 50 g di **strutto**, 30 ml di **marsala**, 30 ml di **aceto di vino** bianco, 1 pizzico di **sale**, 1 pizzico di **cannella**, 100 g di **zucchero a velo**, **strutto** per friggere q.b., 1 **albume** per spennellare, 550 g di **ricotta** di pecora, 300 g di **zucchero**, granella di **pistacchi** q.b.

Mettiamo in una ciotola la farina setacciata, il sale, la cannella, il caffè in polvere, il cacao e lo zucchero a velo setacciati.

Aggiungiamo lo strutto, l'uovo e poi, a filo, l'aceto mischiato con il marsala; l'impasto dovrà risultare morbido ed elastico, ora avvolgiamolo nella pellicola trasparente e lasciamolo a riposare un'ora in frigorifero.

Prendiamo la ricotta e poniamola dentro ad una ciotola dove aggiungeremo lo zucchero; mescoliamo gli ingredienti poi copriamo la ciotola poniamola in frigorifero per almeno un'ora.

Prendiamo l'impasto per le cialde dei cannoli e tiriamolo in una sfoglia sottile 1-2 mm.

Prendiamo un coppapasta rotondo del diametro di 9 cm, ricaviamo almeno 24 sagome che allargheremo e arrotoleremo sugli appositi cilindri di metallo, spennelliamo le estremità con l'albume d'uovo prima di sovrapporle.

Scaldiamo lo strutto in un pentolino fino ad arrivare a 170-180°C e poi friggiamo tutte le cialde, poniamole su di un paio di fogli di carta assorbente, facciamole raffreddare prima di estrarre i cilindri di metallo.

Riempiamo le cialde con la crema di ricotta aiutandoci con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e larga.

Completiamo con la granella di pistacchi.

Struffoli

300 g di **farina "00"**, 2 cucchiai di **zucchero semolato**, 1 bicchierino di **rum**, 40 g **burro**, 2 **uova**, 1/2 **limone**, **sale** q.b., **olio di arachidi** per friggere - **Per guarnire e decorare:** 200 g di **miele**, **confettini** colorati, 100 g di **arancia candita**, 100 g di **cedro candito**, 50 g di **zucca candita**

Se in alternativa volete dare la forma a ciambella, quando mettete gli struffoli sul piatto di portata, mettete al centro un barattolo di vetro vuoto e disponetevi attorno i dolcetti, lo toglierete quando gli struffoli saranno completamente raffreddati.

1 - Setacciamo la farina a fontana, aggiungiamo le uova al centro, il burro, lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone, il rum e il sale.
Impastiamo fino a ottenere un composto omogeneo, formiamo una palla e facciamo riposare 30 minuti.
Lavoriamo la pasta qualche minuto e dividiamola in parti tonde grandi come un'arancia, da cui ricaveremo dei bastoncelli spessi un dito, rotolandoli sul piano di lavoro infarinato.

2 - Tagliamo a tocchetti e disponiamo gli struffoli su un telo infarinato..

3 - Scaldiamo l'olio in una padella e friggiamoli in olio bollente; preleviamoli gonfi e dorati, facciamoli asciugare su carta.

4 - Facciamo liquefare il miele a bagnomaria, togliamo dal fuoco e immergiamo gli struffoli; versate la metà dei canditi e dei confettini e mescoliamo.
Disponiamo gli struffoli su piattini monoporzione e ricopriamo con il miele ancora caldo e cospargiamo con i confettini e i canditi rimasti.

da ricordare

Potete decorare con canditi a cubetti, la zucca candita la trovate solo a Napoli.

Seadas al miele di corbezzolo

per 4 persone

1 cucchiaio d'**acqua**, 500 g di **farina di grano duro**, 3 cucchiai di **strutto** fresco, 3 **uova**, **sale**, **olio** per friggere q.b. - **Per la farcia:** 500 g di **formaggio morbido** tipo robiola, scorza grattugiata di 1 **limone**, biologico **miele** di corbezzolo

Lavoriamo in una ciotola la farina di grano duro con le uova, sciogliamo un pizzico di sale in un cucchiaio di acqua e aggiungiamolo all'impasto.

Aggiungiamo poco alla volta lo strutto e amalgamiamo fino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica.

Copriamo con un canovaccio e lasciamo riposare per 2 ore.

Per la farcia: lavoriamo il formaggio con la scorza grattugiata e il succo di un limone fino ad ottenere un crema molto compatta e soda.

Stendiamo la pasta in sfoglie sottili con un mattarello e ritagliamo dei dischi del diametro di circa 10 cm, utilizzando l'apposito coppa pasta.

Mettiamo su ogni disco un paio di cucchiaini di farcia e richiudiamo con un altro disco di pasta premiamo leggermente sui bordi per sigillarlo.

Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e, appena sarà bollente cuociamo le seadas per 3-4 minuti girandole delicatamente da ambo i lati.

Scoldiamo con una schiumarola, facciamo asciugare l'olio in eccesso su carta assorbente da cucina e serviamo con abbondante miele di corbezzolo precedentemente scaldato a bagnomaria.

Frappe fantasia

per 4 persone

250 g di **farina 00**, 200 g di **maizena**, 2 **uova**, 2 **tuorli**, la scorza di 1 **arancia**, 100 g di **zucchero semolato**, 100 g di **burro** fuso, 1 bicchierino di **grappa**, **olio di semi** di arachide q.b., **sale** q.b., **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola setacciamo la farina e la maizena, disponiamo a fontana e poniamo il burro fuso, uniamo la grappa, la scorza d'arancia grattugiata, le uova, i tuorli e un pizzico di sale.

Lavoriamo il composto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un impasto omogeneo.

da ricordare

Formiamo una palla, avvolgiamola in pellicola trasparente e facciamo riposare per 30 minuti in luogo fresco.

Passato il tempo del riposo stendiamo la pasta sulla spianatoia con un mattarello e ricaviamo delle forme a cuore con stampi di diversa misura.

Ricaviamo anche altre forme con stampi diversi.

In una padella per fritti portiamo l'olio a temperatura e friggiamo le frappe per qualche minuto, da ambo i lati fino a doratura.

Scoliamole con una schiumarola e ponetele su carta assorbente da cucina.

Cospargetele con zucchero a velo e servite.

Straüben tirolesi

25 g di **burro**, 200 g di **farina**, 1 bicchierino di **grappa**, 250 ml di **latte**, 1 grosso pizzico di **sale**, 3 **uova**, 50 g di **zucchero**, **olio di semi** per friggere, **marmellata** di mirtilli (1 cucchiaio per ogni strauben), **zucchero a velo** q.b.

La parola strauben deriva dal tedesco "straub" e significa storto, arricciato, proprio come la forma di questi dolci tipici dell'Alto Adige e del Tirolo chiamati anche stràboli, stràuli o fortai, a seconda della località dove vengono preparati.

1

2

3

4

1 - Versiamo il latte in una capiente ciotola, quindi aggiungiamo la farina setacciata e il sale. Mescoliamo con la frusta per amalgamare. Aggiungiamo al composto il burro fuso, il bicchierino di grappa e i 3 tuorli (teniamo da parte gli albumi), continuando a mescolare.

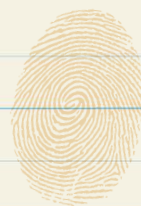
Montiamo gli albumi a neve e, continuando a sbattere, versiamo lo zucchero. Mettiamo gli albumi montati nel composto di farina e uova amalgamandoli con delicatezza con un cucchiaio di legno. Versiamo in una padella dell'olio abbondante che dovrà essere ben caldo ma non fumante.

2- Prendiamo un imbuto, tappiamo il foro con un cartoncino e inseriamo al suo interno un mestolo di pastella. Posizioniamoci sopra la padella e liberiamo il foro lasciando cadere nell'olio la pastella in senso circolare, cominciando dall'esterno e andando verso il centro, come una chiocciola (in alternativa si può usare un sac à pache a bocchetta larga).

Non appena lo strauben assume un colore dorato, afferriamolo con due schiumarole e giriamolo sull'altro lato.

3 - Una volta dorato da entrambi i lati, estraiamo e facciamolo scolare su carta da cucina.

4 - Trasferiamo il dolce sul piatto da portata, cospargiamo di zucchero a velo e poniamo al centro un cucchiaio di marmellata o di panna montata, quindi serviamo.

Krapfen con crema al limone

per 6 persone

Per i krapfen: 250 g di **farina tipo "00"**, 8 cl di **latte** tiepido, 20 g di **lievito** di birra, 30 g di **zucchero semolato**, 1 **limone** non trattato, 2 **uova**, 1 pizzico di **sale** fino, 30 g di **burro**, 30 g di **zucchero a velo vanigliato** - **Per la crema:** 100 g di **zucchero semolato**, 1 **uovo**, 25 cl di **latte**, 30 g di **farina tipo "00"**, 1 **limone** non trattato

Mettiamo la farina in una ciotola e uniamo il lievito di birra sciolto nel latte intiepidito, aggiungiamo due tuorli d'uovo e la scorza grattugiata del limone.

Uniamo anche il burro ammorbidito, un pizzico di sale, lo zucchero; lavoriamo il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciamolo lievitare a temperatura ambiente per almeno un'ora, coperto.

Prepariamo la crema sbattendo con una frusta, lo zucchero insieme con il tuorlo dell'uovo; aggiungiamo la scorza grattugiata di un limone e mescoliamo.

Versiamo la farina e il latte tiepido; mescoliamo il tutto e portiamo a cuocere sul fuoco a fiamma bassa, amalgamando fino a ottenere una crema densa, lasciamola raffreddare; riprendiamo l'impasto e sul piano di lavoro leggermente infarinato, tiriamolo con il matterello a uno spessore di 1 cm; con una forma rotonda da 8 cm di diametro, ricaviamo 12 dischi uguali; disponiamo un cucchiaino di crema al limone su 6 dischi, per creare la farcitura.

Passiamo un dito bagnato d'acqua lungo i bordi di ogni disco; poi copriamoli con gli altri 6 rimasti per formare i krapfen.

Premiamo bene i bordi; disponiamoli su una placca coperta con carta da forno e lasciamoli riposare per 30 minuti.

Poi portiamoli a cuocere nel forno già caldo a 200 °C per 25 minuti circa; sforniamoli, lasciamoli intiepidire e, infine, cospargiamoli di zucchero a velo

Krapfen di crema di castagne

420 g di **farina "00"**, 150 g di **latte**, 15 g di **lievito** di birra, 80 g di **zucchero semolato**, 2 **uova**, 1 **limone**, 65 g di **burro**, 1 vasetto di **crema di marroni**, **olio** per friggere q.b., **zucchero a velo**, **sale**

Sciogliamo il lievito nel latte tiepido, mettiamo 400 g di farina in una ciotola, uniamoci il latte con il lievito, lo zucchero, 1 uovo intero e 1 tuorlo, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale.

Mescoliamo bene e lavoriamo l'impasto per circa 20 minuti, sollevandolo e sbattendolo energicamente nella terrina.

Uniamo il burro ammorbidito e lavoriamo per altri 10 minuti.

Copriamo con un canovaccio e lasciamo lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore.

Riprendiamo l'impasto, lavoriamolo ancora per una decina di minuti, poi stendiamolo sulla spianatoia infarinata, a uno spessore di 5 mm circa.

Con un bicchiere ritagliamo dalla pasta dei dischi.

Su metà dei dischi mettiamo 1 cucchiaio di crema di marroni, quindi spennelliamo i bordi con l'albume rimasto.

Appoggiamo sopra i dischi rimanenti e premiamo bene i bordi in modo da sigillare i krapfen.

Lasciamoli lievitare ancora per una decina di minuti coperti da un telo.

Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti.

Facciamo dorare e gonfiare i krapfen su entrambi i lati, pochi per volta, e poi mettiamoli a scolare su carta da cucina.

Serviamoli ancora tiepidi spolverizzati con zucchero a velo.

Stelline alla crema di nocciole

per 4 persone

300 g di **farina 00**, 50 ml di **latte**, 80 g di **burro** morbido a pezzetti, 20 g di **lievito di birra**, 35 g di **zucchero semolato**, 2 **uova**, 2 **tuorli**, 1 bustina di **vanillina**, **sale**, **olio per friggere** q.b., **crema** di nocciole, **zucchero semolato** q.b.

In una ciotola diluiamo il lievito con il latte, 50 g di farina e lo zucchero fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico; teniamolo da parte.
In un robot da cucina lavoriamo la farina rimasta, il burro precedentemente fuso, la vanillina, le uova, i tuorli, un pizzico di sale e aggiungiamo il lievito stemperato.

Formiamo una palla, incidiamo la superficie con un taglio a croce e poniamolo in una ciotola; coprite con pellicola trasparente e lasciamolo lievitare per due ore in luogo tiepido.
Sgonfiamo la pasta con le mani, su una spianatoia infarinata stendiamola con un mattarello fino allo spessore di 3 cm e ritagliamo delle stelline con l'apposito coppa pasta; procediamo fino ad esaurire la pasta.
Copriamo e mettetiamo a lievitare per un'ora; in una padella per fritti scaldiamo abbondante olio, friggiamo le stelline facendole dorare entrambi i lati.
Scoliamo con una schiumarola e poniamole su carta assorbente da cucina per perdere l'olio in eccesso.
Pratichiamo un piccolo foro su ogni stellina, e farciamo con crema di nocciole, posta in una tasca da pasticcere a bocchetta liscia e stretta.
Disponiamo sul piatto di portata, spolverizziamo di zucchero semolato e serviamo.

Tagliatelle dolci fritte

200 g di **farina "00"**, 2 **uova**, 1 cucchiaino di **zucchero**, 1 cucchiaino di **rum**, 50 g di **zucchero a velo**, la buccia grattugiata di 1 **arancia**, **olio di arachidi** per friggere q.b.

Mettiamo la farina in una ciotola, praticchiamo un buco nel centro e versiamoci le uova, lo zucchero e il liquore.
Sbattiamo le uova con una forchetta e iniziamo ad amalgamare la farina con la punta delle dita.
Impastiamo bene il composto e trasferiamolo su una spianatoia, continuando a lavorare per ottenere un impasto omogeneo.
Con l'impasto ottenuto formiamo una palla e avvolgiamola nella pellicola: lasciamolo quindi riposare 30 minuti, poi stendiamolo in una sfoglia dello spessore di 2 mm circa.
Dividiamo la sfoglia in diverse strisce, spolverizziamole con lo zucchero a velo e copriamole infine con la buccia d'arancia grattugiata.
Dividiamo le strisce in piccoli gruppetti e arrotoliamole su se stesse ricavando delle rondelle di circa un dito di spessore.
Scaldiamo l'olio in una padella profonda e friggiamo i nidi di tagliatelle pochi per volta.
Scoliamoli quando saranno dorati e serviamoli spolverizzati con dello zucchero a velo.

Zeppole di San Giuseppe

160 ml di **acqua**, 100 g di **farina**, 50 g di **burro**, 30 g di **zucchero**, 2 **uova**, la scorza di 1 **limone**, - **Per la crema:** 250 ml di **latte**, 1 bacca di **vaniglia**, 3 **tuorli**, 40 g di **zucchero**, 20 g di **farina**, **ciliegine** candite, **zucchero a velo** q. b., **olio per friggere** q.b.

1

2

3

1 - In un tegame portiamo a bollore l'acqua con il burro e la scorza del limone e in un colpo solo versiamo tutta la farina e spegniamo la fiamma. Amalgamiamo finché l'impasto forma una palla e rimettiamo sul fuoco ad asciugare un paio di minuti. Spegniamo, aggiungiamo lo zucchero e facciamo intiepidire; aggiungiamo un uovo per volta attendendo che il precedente sia ben amalgamato prima di aggiungere il successivo e mettiamo il composto in una sac à poche con bocchetta dentellata.

2 - Ritagliamo 8 quadrati di carta da forno 7 x 7 centimetri e sopra ognuno formiamo dei cerchi di pasta partendo dal centro e andando verso l'esterno; facciamo un secondo giro di pasta choux sul disco esterno in modo da creare proprio un piccolo nido. Scaldiamo l'olio fino a 180°C e versiamo dentro la padella ogni zeppola con la propria carta da forno: dopo qualche secondo la carta si staccherà e la pasta di gonfierà.

3 - Facciamole dorare da ambo i lati, poi scoliamo le zeppole su carta assorbente. Prepariamo la crema: portiamo a bollore il latte con la bacca di vaniglia in infusione. In un pentolino a parte amalgamiamo lo zucchero con i tuorli e la farina e versiamo a filo il latte aromatizzato: rimettiamo sul fuoco e sempre mescolando cuociamo fino a quando la crema bollirà e si raddenserà. Spegniamo, facciamo raffreddare, mettiamola nella sac à poche con bocchetta dentellata e farciamo le zeppole. Decoriamo con la ciliegina candita e lo zucchero a velo.

Zeppole di patate

per 8 persone

500 g di **farina**, 400 g di **patate** medie, 3 **uova**, 80 g di **burro**, 2 cucchiai di **zucchero**, 1 **limone** grattugiato, 1 cubetto di **lievito** di birra, **latte** q.b., **olio** per friggere q.b., **sale** q.b., **zucchero a velo** q.b.

Laviamo e lessiamo le patate con tutta la buccia in abbondante acqua.
Sbucciamole, passiamole nello schiacciapatate e versiamo la purea in una ciotola capiente.
Su una spianatoia setacciamo e versiamo a fontana la farina; uniamo le uova, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, lo zucchero, un pizzico di sale, le patate e il limone grattugiato.
Amalgamiamo l'impasto con le mani fino a ottenere un composto omogeneo, senza grumi e molto morbido.
Formiamo con l'impasto una palla e riponiamola in una ciotola coperta con uno strofinaccio di cotone.
Lasciamo lievitare per circa un'ora in luogo caldo.
Trascorso il tempo di lievitazione, prendiamo dei tocchetti d'impasto, formiamo dei bastoncini lunghi 10-15 cm e incrociamoli a forma di fiocco.
Scaldiamo dell'abbondante olio per friggere in una pentola antiaderente e immergiamo le zeppole una per volta.
Cuociamo fino a quando le frittelle non saranno gonfie e dorate da entrambi i lati.
Estraiamole con la schiumarola, facciamole sgocciolare e adagiamole su carta assorbente da cucina.
Quando sono ancora calde, cospargiamole con abbondante zucchero a velo.
Procediamo allo stesso modo con tutte le zeppole e serviamo in tavola.

Tortelli fritti

225 g di farina 00, 200 ml d'acqua, 150 ml di latte, 70 g di burro, 4 uova, 25 g di zucchero semolato, olio per friggere q.b., sale, zucchero semolato q.b.

Versiamo il latte e l'acqua in una casseruola, uniamo il burro, il sale e portiamo a bollore.
Togliamo la casseruola dal fuoco e aggiungiamo tutta la farina setacciata, in una sola volta.
Mescoliamo con un cucchiaio di legno evitando la formazione di grumi, mettiamo sul fuoco e, continuando a mescolare, cuociamo l'impasto finché si staccherà dalle pareti della casseruola.
Togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.
Uniamo le uova, uno alla volta, mescolando con le fruste elettriche e lo zucchero.
Copriamo con un canovaccio e lasciamo riposare per 30 minuti.
Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti, preleviamo piccole quantità di impasto con un cucchiaio e tuffiamole nell'olio bollente; quando i tortelli saranno dorati da ogni lato scoliamoli e passiamoli su carta assorbente da cucina, per eliminare l'olio in eccesso.
Spolverizziamoli con zucchero semolato e serviamoli caldi.

Nel prossimo numero

PASTA SFOGLIA, BRISÈE E FILLO

Bontà, gusto e creatività in cucina.

IN EDICOLA DAL 13 MARZO

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 € COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

Torte della Nonna – La mia cucina Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Sprea, depositphotos®

Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Maverick Greissing, Alessandro Agnoli

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it
Mauro Fabbri - Marketing - maurofabbri@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola
Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian
Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti, Federica Berzioli, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa, Désirée Conti - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.
ISSN: 1974-1537

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno

Le migliori Attività del Veneto proposte da laPiazza